



University of  
Zurich<sup>UZH</sup>

Department of Social Anthropology and Cultural Studies



m

Working Paper No.

**ZANTHRO**

Zurich Anthropology  
Working Papers

**Because it's dirty!** – Über den alltäglichen  
Gebrauch der dirty kitchen und Schmutzvorstellungen  
in den Philippinen

– Nadja Kempter



© 2017 NADJA KEMPTER

**ZANTHRO - Zurich Anthropology Working Papers**

Published by  
ISEK – Ethnologie  
Andreasstrasse 15  
CH 8050 Zurich

[zanthro@isek.uzh.ch](mailto:zanthro@isek.uzh.ch)

Editorial Board:  
Sandra Bärnreuther  
Annuska Derks  
Molly Fitzpatrick  
Heinz Käufeler  
Olivia Killias  
Matthew Parsfield  
Francesca Rickli  
Irina Wenk

Graphic Design:  
University of Zurich, Information Technology, MELS/SIVIC, Sarah Steinbacher

Cover Photo:  
Nadja Kempter

# „Because it's dirty!“

## Über den alltäglichen Gebrauch der *dirty kitchen* und Schmutzvorstellungen auf den Philippinen

NADJA KEMPTER, ISEK – ETHNOLOGIE UZH

### Einleitung

Zu Beginn meines Aufenthaltes auf Bohol hatte ich mit einem Tricycle-Fahrer ein typisches Gespräch über meine Forschung. Ihm war zu Ohren gekommen, dass ich in Bohol Recherchen für meine Bachelor-Arbeit mache und ich erzählte ihm, dass ich die *dirty kitchen* untersuchen würde. Nach einem kurzen Schweigen brach der Fahrer in Gelächter aus. Er fragte mich, ob das mein Ernst sei und ob ich wirklich sechs Wochen hier verbringe, nur um die *dirty kitchen* zu untersuchen. Etwas perplex versuchte ich zu erklären, dass es in der Schweiz so etwas wie eine *dirty kitchen* nicht gäbe und mich der Name der Küche besonders verwundert hätte. „Because it's dirty!“, rief er aus und erklärte damit meine Forschung als vollendet. Ich sollte in den folgenden Wochen den Ausruf „Because it's dirty!“ noch einige Male zu hören bekommen. Was aber ist die *dirty kitchen*? *Dirty kitchen* bezeichnet auf den Philippinen eine Küche, die sich ausserhalb des Hauses befindet und ein integraler Teil eines boholanischen Haushaltes ist. Alle Haushalte, die ich auf Bohol besuchte, hatten mindestens eine *dirty kitchen*, in welcher mit Feuer gekocht wurde. Holz, Kokosnussschalen und trockene Palmblätter aus der nahen Umgebung dienten als Brennmaterial. Viele der Haushalte besaßen noch eine weitere Küche im Innern des Hauses, in der seltener gekocht und die oft als „modern“ bezeichnet wurde.

Die Tatsache, dass die *dirty kitchen* einerseits allgegenwärtig ist und andererseits als unbedeutend betrachtet wird, macht sie aus meiner Sicht zu einem interessanten ethnographischen Gegenstand. In meiner Forschung standen die traditionelle Kochweise in der *dirty kitchen* sowie die Vorstellungen von Schmutz in der Küche im Zentrum. Wie wird diese Küche benutzt? Wieso wird sie als *dirty* bezeichnet? Diese Fragen leiteten mich in der Feldforschung, die ich Anfang 2015 während sechs Wochen auf der philippinischen Insel Bohol durchführte. Bohol ist rund 4117 km<sup>2</sup> gross (Bohol Philippinen 2015), also ca. zweieinhalb Mal so gross wie der Kanton Zürich (Kennzahlen 2015). Die Insel zählt laut offizieller Webseite 1,2 Mio. Einwohner (Province of Bohol 2015) und somit fast ebenso viele wie der Kanton Zürich mit 1.4 Mio. Einwohnern (Bevölkerungsstand 2015). Bohol gehört zur Visayas-Inselgruppe, die sich in der Mitte des philippinischen Archipels befindet. Die Menschen auf Bohol sprechen neben der philippinischen Amtssprache Tagalog

den lokalen Dialekt Boholano. Schon ab der Vorschulstufe wird Englisch gelernt, was mir bei der Forschung sehr half, da ich weder Boholano noch Tagalog sprechen konnte.

Die Regenzeit neigte sich zu Ende, als ich am 6. Januar auf Bohol ankam. Die Abende waren noch kühl und immer wieder regnete es kurz und heftig. Während meines Aufenthaltes wurde es zunehmend schwüler, bis dann im März der Sommer auf Bohol begann. Ich lebte in diesen Wochen bei einer boholanischen Familie in der Gemeinde Alburquerque östlich der Inselhauptstadt Tagbilaran, das die lokale Bevölkerung kurz Albur nennt. Eine Hauptstrasse führt von Tagbilaran aus am Meer entlang Richtung Osten. Abwechselnd reihen sich offene Strandabschnitte, dichte Mangrovenwälder, kleine Siedlungen und verschiedene Gemeinden aneinander. Das Haus meiner Gastfamilie befindet sich am Ende eines ungeteerten Weges, der sich von der Hauptstrasse abzweigt. Meine Gastmutter Carla und mein Gastvater Julius leben zusammen mit Carlas Eltern und ihrer zweijährigen Tochter Julia in einem Haus aus Backstein und Wellblechdach. Gleich neben diesem Haus wohnt Carlas Schwester Christine mit ihrem Mann und ihrer kleinen Tochter LC in einem Haus aus Bambus und dem traditionellen Nipadach aus Palmbättern<sup>1</sup>. Christine sorgt zusammen mit ihrer Mutter Lucia für die Kinder und hilft auch in Carlas Haushalt mit, da Carla als Englischlehrerin häufig erst spät nach Hause kommt. Lucia war meine Nainai (meine boholanische Mutter) und meine Hauptinformantin, was das Kochen und die *dirty kitchen* betraf. Oft habe ich mit ihr die Mahlzeiten zubereitet und sie über alles Mögliche ausgefragt. Als junge Frau arbeitete Nainai in einem reichen Haushalt in Cebu City und kann daher einigermaßen fließend Englisch sprechen. Sie und Christine unterstützten mich beide tatkräftig bei meiner Feldforschung; als Informantinnen, Kontaktpersonen und Übersetzerinnen.

### **Die *dirty kitchen*: theoretische und methodologische Überlegungen**

Wie meine einleitende Anekdote veranschaulicht, ist die *dirty kitchen* ein typischer Alltagsgegenstand, dem die Boholanos wenig Beachtung schenken. Als ich aber das erste Mal den Namen *dirty kitchen* hörte, war ich gleich fasziniert. Wieso gibt man der eigenen Küche den Namen «dreckig»? Wie und wieso nutzt man eine *dirty kitchen*? Bei der anfänglichen Literaturrecherche stellte sich schnell heraus, dass dieser Gegenstand auch in der bisherigen Forschung – ob nun in der Ethnologie, der Geschichte oder anderen Disziplinen – keinen grossen Platz einnahm und meine Frage nach dem Namen und der Nutzung der *dirty kitchen* somit unbeantwortet blieb. Wenn sie überhaupt erwähnt wurde, dann als blosse Randnotiz, nie als Hauptgegenstand einer Forschung. Nur der philippinische Ethnologe Joseph T. Salazar schreibt in einem Abschnitt seines Aufsatzes *Eating out: Reconstituting the Philippines' public kitchens* (2012) über die Bedeutung der *dirty kitchen* und ihre Rolle während der amerikanischen Besetzung. Durch diese Arbeit, sowie durch meine eigene Feldforschung, wurde mir klar, dass Vorstellungen von Schmutz zentral sind um die *dirty kitchen* verstehen zu können.

---

<sup>1</sup> Mir wurde erklärt, dass im Allgemeinen ein grosses Haus aus Beton oder Backstein, mehreren Stöcken und Wellblechdach als Zeichen für einen finanziell – und oft auch sozial – höheren Status steht. Wenn ich während meiner Arbeit von reicheren Familien spreche, dann habe ich diese Familien oft über den Marker Haus eingeordnet, da ich keine Umfragen zum Einkommen der Familien durchgeführt habe.



Ethnologische Ansätze zu Schmutz und Schmutzvorstellungen sind stark von Mary Douglas und ihrer Monographie *Purity and Danger* aus dem Jahre 1966 geprägt (2002 [1966]). Mit dem Konzept des „*matter out of place*“ untersucht Douglas Ordnungsvorstellungen und macht deutlich, wie Dinge dann als schmutzig empfunden werden, wenn sie sich nicht an dem Platz befinden, an dem wir sie natürlich empfinden und einordnen würden. Dieser Ansatz hat sich als sehr hilfreich für meine Analyse der *dirty kitchen* und Schmutzvorstellungen auf Bohol erwiesen. Anhand von Douglas' „*matter out of place*“ können die Ordnungsprinzipien zwischen dem Hausinnern und der unmittelbaren Umgebung des Zuhauses, die der *dirty kitchen* zugrunde liegen, sichtbar gemacht werden. Wie diese unterschiedlichen Auffassungen von *matter* und ihre Bedeutung im Zusammenhang mit der *dirty kitchen* wahrgenommen werden, werde ich an den Beispielen von Asche und Tieren verdeutlichen. Auf einer weiteren analytischen Ebene betrachtet Sjaak van der Geest in seinem Aufsatz *Children and dirt in Kwahu, Ghana: A social-anthropological perspective* (Van der Geest 2009) die soziale Dimension von *matter*. Dieser Fokus war spezifisch bei der Untersuchung von Asche in Verbindung mit Gesundheitsvorstellungen hilfreich.

Mir wurde bereits früh klar, dass ich alleine mit Interviews zu der *dirty kitchen* nicht viel weiterkommen würde. Wichtig war, sicherlich am Anfang, die teilnehmende Beobachtung. Ich unterstützte Nainai beim Vor- und Zubereiten aller Mahlzeiten des Tages. So konnte ich in einem ersten Schritt die Familie, die Umgebung und die *dirty kitchen* näher kennenlernen. In einem weiteren Schritt habe ich bei anderen Familien mitkochen dürfen und so einen tieferen Einblick in den alltäglichen Gebrauch der *dirty kitchen* in verschiedenen Familien erhalten. Mit der Hilfe von Christine, die in der Nachbarschaft sozial gut vernetzt war, hatte ich einen ersten Zugang zu verschiedenen *dirty kitchens* in der Nachbarschaft.

Das gemeinsame Kochen erlebte ich als eine sehr soziale und gesellige Tätigkeit, die wichtig war, um Vertrauen aufzubauen. Erst dadurch wurde es möglich, Interviews durchzuführen, in welchen ich das Beobachtete durch Nachfragen ergänzen konnte. Dazu hatte ich einen Fragenkatalog mit zehn verschiedenen Fragen erstellt, der mir als Leitfaden diente. Um den Einstieg ins Thema zu erleichtern, hatte ich ein Freelisting mit zwei Fragen vorbereitet. Ich wollte wissen, was den Leuten beim Begriff *dirty kitchen* in den Sinn kam und was sie in der *dirty kitchen* als schmutzig empfänden. Diese Fragen liess ich auch auf Boholano übersetzen und hatte sie bei allen Kochtreffen und Interviews dabei. Ich forderte die InterviewpartnerInnen auch immer wieder auf, die während diesen ersten Assoziationen gefallen Wörter auf Tagalog oder Boholano niederzuschreiben. Mit Hilfe von Christine konnte ich sie meist schon vor Ort übersetzen und weiter damit arbeiten.

Es war jedoch nicht immer einfach, Zugang zu bekommen. Erst als mich die Menschen persönlich besser kennen lernten, wurden die Einladungen häufiger. Nur bei Familien, die sehr viel ärmer waren als meine eigene Gastfamilie, konnte ich trotz wiederholten Einladungen seitens dieser Familien bis zum Schluss weder zu einem Interview noch zum Mitkochen vorbeischaun. Schlussendlich machte Christine sehr beiläufig eine Bemerkung, die meiner Meinung nach Vieles erklärte; die ärmeren Familien schämten sich für ihr „kleines und dreckiges“ Haus und ihre schlechten Englischkenntnisse. Leider ist es mir in den sechs Wochen auf Bohol nicht gelungen, diesen Hemmungen entgegenzuwirken und das Vertrauen dieser Familien zu gewinnen. Aus diesem Grund fehlen mir Informationen zu einkommensschwächeren Familien. Insgesamt führte ich acht semistrukturierte

Interviews durch, bei fünf verschiedenen Familien konnte ich eine ganze Mahlzeit mitkochen und bei weiteren zehn Familien einen Blick in ihre Küchen werfen und Fragen stellen. Ausserdem füllten 49 Personen meinen Fragebogen, inkl. Freelistings-Listen zu Schmutzvorstellungen, aus. Diese verschiedenen methodischen Ansätze haben es mir ermöglicht, einen vielfältigen Einblick in die *dirty kitchen* zu bekommen.



Abbildung 1: Entspannte und ausgelassene Stimmung beim Kochen.  
(Archiv von Nadja Kempster, 27.01.2015)

### Die philippinische Küche in historischer Perspektive

Um zu verstehen, wie die *dirty kitchen* ‚dirty‘ wurde, bedarf es einer historischen Kontextualisierung. Schon vor der Kolonialherrschaft der Spanier gab es auf den Philippinen, auch regional, eine Vielzahl verschiedener Wohnmodelle mit unterschiedlicher Positionierung der Küche<sup>2</sup>. Unter den Spaniern veränderte sich die Architektur auf den Philippinen stark, wobei zu Beginn besonders religiöse Bauten und die Urbanisierung die Veränderung des Lebensraums prägten (Klassen 1986, 64-65, 68). Im Laufe der spanischen Herrschaft durchliefen laut Klassen die „*spanish residential*“ oder die „*domestic architecture*“ verschiedenste Anpassungen und Entwicklungen und es entstanden verschiedene Häusertypen mit philippinischen und spanischen Elementen, dies besonders für Spanier und die philippinische Elite (ibid, 123).

Die Abhängigkeit der Philippinen von Amerika begann mit dem philippinisch-amerikanischen Krieg 1898 und blieb offiziell, mit einem kurzen Unterbruch der japanischen Besetzung 1942-1945, bis 1946 bestehen (Britannica 2015). Für diese Periode sieht Klassen wenige Veränderungen in der Wohnarchitektur, insbesondere nicht für die „*urban poor*“ (Klassen 1986, 158). Dass während der amerikanischen Periode doch Veränderungen

---

<sup>2</sup> Für eine detaillierte Betrachtung der philippinischen Architektur siehe auch Zialcita, Fernando N. und Martin I. Tinio, Jr. 1980. *Philippine ancestral houses: (1810-1930)*. Quezon City: GCF Books sowie Klassen, Winand. 1986. *Architecture in the Philippines: filipino building in a cross-cultural context*. Cebu City, Philippines: University of San Carlos.



in der Lebensweise (und weniger in architektonischer Hinsicht) stattfanden – besonders in den Städten und für die dort lebende wohlhabende philippinische Elite –, legt Kiyoko Yamaguchi in ihrem Artikel zu amerikanischen Häusern auf den kolonialen Philippinen nahe. Yamaguchi (2006) zeigt eindrücklich, wie die Architektur als Mittel zur Zivilisierung der einheimischen Bevölkerung verwendet wurde. Die wohlhabenden philippinischen Familien begannen den amerikanischen Hausstil zu adaptieren und so ihren eigenen, sozial und wirtschaftlich höheren Status in den Provinzen zu präsentieren (Yamaguchi 2006, 413-414).

Die Amerikaner wiederum sahen sich in der Rolle des „Zivilisators“ und brachten Reformen in Form von Infrastruktur, sanitären Anlagen und Schulen (Yamaguchi 2006, 414, 418). Die zivilisierenden Bemühungen betrafen auch eine „Erziehung“ in Sachen Haushaltsführung und Ernährung, was Yamaguchi am Beispiel des damals erhältlichen Magazins *Philippine Education* zeigt (ibid, 421). Im Magazin wurde unter anderem die Idee von guten Bürgern illustriert, die in schönen Häusern wohnen und einen guten und gesunden Lebensstil führen, ganz nach amerikanischen Standards (ibid, 421). Dies führte auch zu einer veränderten Benutzung des Raumes im Haus seitens der Filipinos. Zuvor wurden Tiere und Waren meist auf dem *groundfloor* gehalten und aufbewahrt und im oberen Stock wurde gewohnt. Mit den Amerikanern wurde nach amerikanischem Beispiel auch der *groundfloor* als Wohnraum „entdeckt“ und dabei entstand gemäss Yamaguchi auch die Idee von zwei Küchen, einer inneren und einer äusseren (ibid, 435). Das folgende Bild aus der *Philippine Education* von 1913 veranschaulicht diese Bestrebungen sehr gut und lässt mich vermuten, dass in diesem Zusammenhang der Name «dirty» kitchen entstanden sein könnte. Man sieht eine philippinische Familie auf dem Boden vor der Nipahütte essen, wobei oben im Bericht vor Bakterien, Cholera und Kakerlaken gewarnt wird (ibid, 422). In diesem Zusammenhang ist es naheliegend, dass die Aussenküche von den Amerikanern als etwas Schmutziges und Krankheitserregendes wahrgenommen wurde.

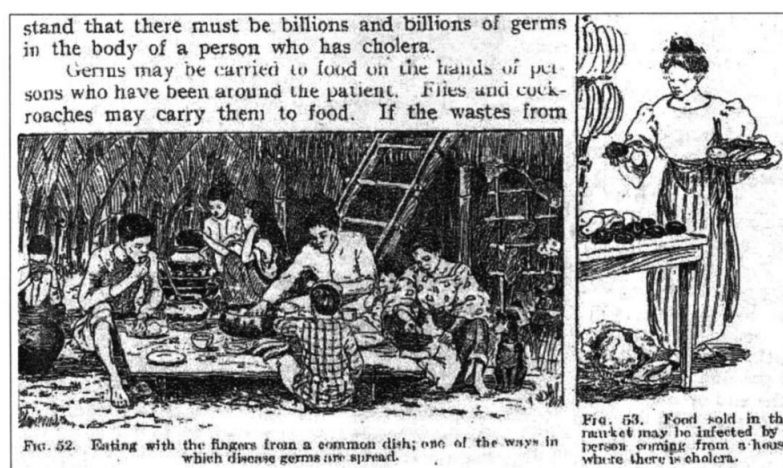


Figure 7. “Native” lifestyle should be modified with new standards, for sanitary living (*Philippine Education* 1913, 299)

Abbildung 2: Bild aus *Philippine Education* (1913) zeigt *native lifestyle* und die verbundenen Gefahren am Beispiel einer auf dem Boden essenden Familie und einer Frau, die durch den Kauf von Früchten Cholera verbreiten könne. *Philippine Education* (Yamaguchi 2006, 422)

Yamaguchi geht hier spezifisch auf die philippinische Elite ein, die es sich leisten konnte, ein Haus nach amerikanischem Vorbild zu bauen. Wie und in welchem Ausmass diese erzieherischen Massnahmen aber in der breiten (und in ländlichen Gebieten wohnhaften) Bevölkerung aufgenommen und umgesetzt wurden, bleibt unklar.

Der Einfluss der Amerikaner wird spezifisch auch am Beispiel der öffentlichen Küchen sichtbar, wie der Aufsatz *Eating out: Reconstituting the Philippines' public kitchens* (2012) von Joseph T. Salazar zeigt. Die amerikanische Besetzung setze ganz bewusst einen „erzieherischen“ Einfluss – im Sinne der Verbreitung eigener Wertvorstellungen – auf den Philippinen durch (ibid). Nach Salazar ist die Küche ein Ort, an dem diese koloniale Einflussnahme sichtbar wird: „The Philippine kitchen becomes a critical symbol of colonial and neocolonial subjugation as it draws boundaries through food and eating: proper and improper sanitation, safe and unsafe food, progress and barbarism, modern and primitive, power and subservience“ (Salazar 2012, 135).

Salazar zeigt, dass die Bestrebungen Spaniens und vor allem der Amerikaner, die Philippinen zu modernisieren, über politische und administrative Ziele hinaus bis in den privaten Haushalt hineinreichten (2012, 133). Vor der spanischen Besetzung waren öffentliche Feste und gemeinsames Essen ein wichtiger Bestandteil von Dorfgemeinschaften, sie schufen ein Gefühl von Zusammengehörigkeit und „[...] ritualized a sense of belonging and camaraderie within the community“ (Salazar 2012, 135). Während der spanischen Periode wurden diese Praktiken in die christlich-religiösen Strukturen eingebunden und behielten (meiner Erfahrung nach bis heute) eine wichtige Stellung in der Bevölkerung (ibid, 135-136). Aber schon während der spanischen Besetzung wurden laut Salazar durch das Essen und Kochen soziale Klassen- und Genderunterschiede sichtbar gemacht (ibid, 137). Besonders Frauen, zuständig für die Führung des Haushaltes, waren von diesen Klassen- und Gendervorstellungen unmittelbar betroffen. Sauberkeit wurde zu einer Tugend stilisiert. Die Organisation und Ordnung der privaten Domäne und das „gesunde“ und „richtige“ Ernähren der Familie wurden Massstab für die Bewertung einer guten Hausfrau (ibid, 137, 141). Tätigkeiten wie Putzen, Wäschewaschen oder Kochen, die unmittelbar mit Sauberkeit in Verbindung standen, wurden in den privaten Bereich verlegt. Sie in der Öffentlichkeit ausüben zu müssen, wurde nach Salazar zum Indikator für die Mittellosigkeit und Armut von Familien (ibid).

Auch die Amerikaner thematisierten später den Punkt Hygiene wieder im Zusammenhang mit Gesundheit und Ernährung in ihren Propagandakampagnen: „Unable to engage the environment directly, food and kitchen became a critical site in the United States' attempts to construct a model for modernity“ (Salazar 2012, 139). Die Küche war eine überschaubare Einflussosphäre, die Teil eines jeden Alltages war und somit ideal, um als Ansatzpunkt bestimmte Ideen von Hygiene, Sauberkeit und richtiger Ernährung zu verbreiten und «zivilisierend» auf die Gesellschaft einzuwirken (ibid, 139). Auch die *dirty kitchen* blieb von diesen Bestrebungen nicht verschont, im Gegenteil. Salazar (2012, 144) meint dazu:

The kitchen's compartmentalization has been confounded further by the inclusion of what Filipinos refer to as the 'dirty kitchen' in more affluent households. Often located out in the backyard or in the least visible part of the house, the dirty kitchen replicates old attitudes about class and privilege by making distinctions between the kinds of work deemed acceptable in the sheltered confines and protected commodities of the main kitchen, which houses the best equipment, fixtures and furnishings that the homeowner



can afford. The brunt of the work is dispensed to the dirty kitchen, leaving the main kitchen as a showpiece for guests to display the cleanliness and management skills of the homeowner.

Sauberkeit, Ordnung, Gesundheit, Modernität: Die von Salazar angesprochenen Punkte sind auch mir während der Forschung immer wieder begegnet. Auch wenn die *dirty kitchen* in jedem – auch im reichsten Haushalt, den ich besucht habe – täglich gebraucht wird, haben die Familien, die es sich leisten können, eine zweite „moderne“ Küche im westlichen Stil im Innern des Hauses eingebaut. Besonders bei sehr reichen Familien wurde mir zuerst diese innere Küche gezeigt, auch wenn ich ganz gezielt nach der *dirty kitchen* gefragt hatte.

### **Die *dirty kitchen* – Eine ethnographische Beschreibung**

Wie erwähnt, geht es bei der «*dirty kitchen*» um die äussere, mit Feuer betriebene Küche. Im boholanischen Dialekt wird die Küche auch *abuhan* oder *dapog* genannt. *Abuhan* bedeutet laut den Befragten Asche und ich stellte fest, dass der Begriff *abuhan* sehr oft im Alltag gebraucht wurde. *Dapog* wurde hingegen seltener verwendet und hatte keine weitere Bedeutung. Beide Namen waren nicht negativ konnotiert, wie mir versichert wurde. Meine Informanten konnten mir nicht sagen, woher der Name *dirty kitchen* stammte oder wie lange sie ihn schon verwendeten. Ich vermute aber stark, dass der Begriff von den Amerikanern eingeführt worden war (oder zumindest in dieser Zeit gebräuchlich wurde), was mir besonders mit der oben dargestellten Erziehung im Bereich der Hygiene zu korrelieren scheint. Alle drei Begriffe wurden als Synonyme verwendet, auch wenn die Namen nicht dieselbe Bedeutung hatten. Eine einzige Informantin – Ate Cherry – meinte, dass die *dirty kitchen* nicht schmutzig, sondern der Name vielmehr ein „*label, a nickname*“ sei. Im Laufe des Interviews aber versuchte auch sie mir dann klar zu machen, was an der *dirty kitchen* 'dirty' sei. In einem ersten Schritt sah ich mir die *dirty kitchen* genauer an.

### **Die Architektur der *dirty kitchen***

Die *dirty kitchen* befindet sich meist wenige Schritte von einer Hintertür entfernt, so dass das Essen nach der Zubereitung schnell an den Esstisch getragen werden kann, ohne über den Haupteingang gehen zu müssen. Ich traf auch auf *dirty kitchens*, die an der äusseren Hausmauer angebaut waren oder sich mehrere Meter vom Haupthaus entfernt in einem eigenen Nebenhäuschen befanden. In allen Fällen war die *dirty kitchen* vom Haupteingang aus nicht zu sehen. Das stützt Salazars These, dass die *dirty kitchen* ein Ort sei, der möglichst nicht sichtbar sein und von kommenden Gästen nicht direkt wahrgenommen werden soll.

Mir schien es zu Beginn merkwürdig, dass genau der Teil des Hauses, den man am wenigsten zeigen möchte, nach aussen verlagert wird. Dort hin also, wo die Küche den Blicken von Passanten häufiger ausgesetzt ist als ein Raum innerhalb der eigenen Hausmauern. Auf meine Frage, ob sie denn nicht von Nachbarn beim Kochen beobachtet würden, antworteten mir mehrere Informanten, dass das zwar so sei, aber nicht störe. Das hat sicherlich auch damit zu tun, dass die Boholanos den Platz der *dirty kitchen* sehr geschickt aussuchen. Tatsächlich habe ich während meines Aufenthaltes selten eine

*dirty kitchen* zu Gesicht bekommen, wenn ich einfach auf den öffentlichen Strassen und Pfaden unterwegs war. Auch von den kleinsten Schleichwegen aus konnte die *dirty kitchen* zwar vermutet werden, aber sie war immer blickgeschützt platziert.

Wie sieht nun eine *dirty kitchen* aus? Abgesehen vom Standort decken sich meine Beobachtungen mit dem Bericht und der Beschreibung einer philippinischen Küche in *Philippine Ancestral Houses* (Zialcita und Tinio 1980). Zu Beginn beschreiben Zialcita und Tinio ein typisches *bahay kubo*, ein philippinisches Stelzenhaus. Es handelt sich dabei um ein damals zeitgemässes Bauernhaus und soll nach Meinung der Autoren einem *bahay kubo* aus dem 17. Jahrhundert sehr nahekommen (ibid, 18). Interessant für meine Arbeit ist der Kochbereich, der sich auf der oberen Etage des Stelzenhauses befand und folgendermassen beschrieben wird: „The cooking apparatus, the *dapogan*, consists of a table, river stones and a shoe-shaped stove (Kalan)“ (ibid). Dabei wurde auf dem hölzernen Tisch Asche und Erde geschichtet und die Steine darauf so angeordnet, dass man ein Feuer entfachen konnte. Die Steine dienten dabei als Halterung für Töpfe und Krüge beim Kochen (ibid). Im Feld konnte ich diese Grundstrukturen immer noch wiederfinden, auch wenn sich einige Materialien verändert haben.

Ich hatte das Glück, bei einer Nachbarsfamilie den Bau einer *dirty kitchen* in verschiedenen Stadien bis fast zur Fertigstellung mitverfolgen zu können. Kuja, der Vater der befreundeten Familie, baute die Küche ganz alleine. Zuerst baute er aus Holz, Beton und Metall das Gerüst für die *dirty kitchen* auf. Bei den meisten Küchen, die ich während meiner Forschung besuchte, waren diese Gerüste aus Holz, seltener aus Bambus, wie es früher üblich war.



Abbildung 3: Die *dirty kitchen* meiner Gastfamilie. Die Feuerstelle links ist durch eine Blechwand vom rechten Vorbereitungsteil getrennt, sodass keine Asche auf die rechte Seite gelangt. (Foto aufgenommen von Nadja Kempter, 13.01.2015).

Die *dirty kitchen* ist in zwei funktionale Teile getrennt. Der Kochbereich oder die Feuerstelle ist sehr oft auf der linken Seite der *dirty kitchen* angelegt. Er wird auch heute noch



aus Schichten von Erde und Asche zu einer festen Oberfläche gestampft. Ich habe zwar auch eine Feuerstelle aus Beton gesehen, aber diese *dirty kitchen* gehörte zum Kindergarten von Albur und war nicht in Privatbesitz. Kuja begründete die Verwendung von Erde mit der Wärmeableitung. Weil Beton die Hitze nicht gut leite, setze er noch immer auf gestampfte Erde. Zusätzlich sei es ein flexibleres Material, das bei allfälligen Schäden schnell ersetzt werden könne – was bei einmal gegossenem und getrocknetem Beton nicht der Fall sei.

Diese Koch- oder Feuerstelle ist der Teil der *dirty kitchen*, in der das Feuer entfacht und das Essen gekocht wird. Je nachdem wie gross diese Kochstelle ist, können auf der Kochseite mehrere Feuer gleichzeitig angefacht und so auch mehrere Gerichte gleichzeitig zubereitet werden. Die meisten *dirty kitchens* haben mindestens zwei Feuerstellen. Dabei werden auf der Erdschicht Koch-Gestelle aufgereiht, die je nach Modell anders aussehen. Der bei Zialcita und Tinio (1980) beschriebene *kalan* ist auf Bohol noch verbreitet und wurde mir von den Informanten als traditionelle Variante vorgestellt. Heute handelt es sich aber nicht mehr um Steine, sondern um eine Konstruktion aus rotem Ton und sieht ein wenig aus wie ein vorne geöffneter Tonkrug. Man stapelt das Feuerholz vorne hinein und zündet es an, oben stellt man den Kochtopf hin und kocht so das Essen. Diese Variante wurde oft als die billigere beschrieben. *Kalan* halten nicht so lange, wie es bei den Eisengestellen der Fall ist. Informanten schätzten die Lebensdauer eines *kalan* je nach Haushaltsgrösse und Gebrauch auf ein paar Monate, bevor der Ton Risse bekommt und ausgewechselt werden muss.

Viele Küchen hatten Gestelle aus Metall, welche zu kleinen Tischen geformt waren, auf denen ein oder gleich mehrere Töpfe Platz hatten und unter denen das Feuer entfacht wurde. Die Wände der Kochstelle, sowie das Dach, sind schwarz gefärbt von Rauch und Russ.



Abbildung 4: Die Koch- oder Feuerstelle der *dirty kitchen*. Man sieht hier ein Gestell aus Eisen und die schwarz gefärbte Wand im Hintergrund. (Foto aufgenommen von Nadja Kampter, 08.01.2015).

Neben der Kochstelle, meist auf der rechten Seite, befindet sich der Vor- oder Zubereitungsteil. Hier werden verschiedene Zutaten vorverarbeitet; man schneidet Fisch, Fleisch und verschiedene Gemüse oder vermengt gewisse Zutaten, bevor sie in den Pfannen und Töpfen über dem Feuer gekocht werden. Dieser Teil der Küche ist oft mit einer abwaschbaren Unterlage versehen, sei es Plastik oder – bei wohlhabenderen Familien – sogar Keramikplättchen.

In dieser Hälfte werden auch Kochwerkzeuge wie Löffel, Schüsseln, Schneidbretter und manchmal sogar Gewürze, Sojasaucen oder Lebensmittelfarbe aufbewahrt. In einer anderen, auch verbreiteten Variante, wird die Zu- und Vorbereitung des Essens auch ganz ausgelagert. Entweder wird ein separater Tisch verwendet oder man baut den Vorbereitungsplatz gleich am Haus an, wobei diese Varianten nur vorgekommen sind, wenn alle Teile der *dirty kitchen* unter einem Vordach vor Regen geschützt waren. So konnte man vom Vorbereitungs- in den Kochbereich und ins Haus wechseln, ohne das Essen und sich selbst dem Regen auszusetzen.

Im Kontrast zur *dirty kitchen* ist die im Haus integrierte Küche anders aufgebaut. Sie gleicht sehr stark den Modellen aus Europa oder den USA. Die Oberfläche ist mit Keramikplatten versehen, es gibt Küchenschränke, in denen das Geschirr aufbewahrt wird, ein Spülbecken, sowie Wasser- und Reiskocher. Die meisten Innenküchen haben zudem einen Halter aus Plastik für das abgewaschene und nasse Geschirr, der *dishwasher* genannt wird. Was ich in keiner der inneren Küchen fand, waren eingebaute Herdplatten. Wenn es in diesen Küchen Kochplatten gab, was nicht immer zwingend der Fall war, dann waren es separate Platten, die an Gasflaschen angeschlossen wurden. Die Gasflasche stand oft gleich unter dem Tischchen, auf dem die Kochplatten standen, oder im unteren Küchenschrank und wurde nur bei Bedarf aufgedreht und nach dem Kochen wieder zuge dreht. Küchen ohne Kochplatten dienen dem Abwasch und der Verstauung von Geschirr und Besteck.

### **Kochen in der *dirty kitchen***

Bei der Benutzung der *dirty kitchen* wird die Verwendung von Brennholz und damit verbunden das Thema der Kosten, die beim Kochen entstehen, augenfällig. Dazu kommen eine Reihe weiterer Aspekte – wie Geschmack des Essens, Zeitaufwand, Gerichte und Nahrungsmengen – die in der *dirty kitchen* und ihrer Wahrnehmung eine Rolle spielen und die sich vor allem auch im direkten Vergleich mit der inneren „modernen“ Küche unterscheiden. Ich möchte mich nun auf die tägliche Benutzung und die Wahrnehmung der *dirty kitchen* konzentrieren und anhand von einzelnen Anekdoten aus meiner Forschungszeit die verschiedenen Aspekte veranschaulichen.

Wie schon beschrieben, basieren meine ersten Erfahrungen mit der philippinischen Küche auf der Teilnehmenden Beobachtung mit Nainai. Ich kam anfangs Januar bei meiner Gastfamilie an und die letzten Regenstürme zogen über die Insel hinweg. Mir ist schnell aufgefallen, wie unangenehm es werden kann, wenn man draussen bei strömendem Regen versucht, einigermaßen trockenes Feuerholz anzuzünden. Mit Flipflops in den Pfützen stehend und frierend will das Feuer nur schwer in Gang kommen und es dauert deutlich länger, Reis für das Frühstück zu kochen. Nainai hat an diesen Tagen – und besonders am Morgen – öfters Mal im Haus auf dem Gasherd gekocht. Je länger ich jedoch mit Nainai kochte und je besser das Wetter wurde, umso seltener bereitete sie das



Frühstück im Haus zu. Plötzlich war es draussen nicht mehr kalt, sondern ich schwitzte nahe beim Feuer, weil das Wetter immer heisser und schwüler wurde.

Zur Frage, wer in der *dirty kitchen* kocht und was dort zubereitet wird, erhielt ich eine breite Palette von unterschiedlichsten Antworten. Ich lernte Neffen, Cousins und Cousins kennen, die für ihre Familie, entferntere Verwandte oder Nachbarn als *domestic helpers* das Kochen übernahmen. Ich konnte keine eindeutige Geschlechterteilung beim Kochen feststellen. Es gab eine Tendenz, dass Frauen öfters kochten, besonders, wenn sie Zuhause blieben und nicht wie ihre Ehemänner Angestellte waren. Eine Ausnahme, welche die Regel bestätigte, war Ate Cherry. Sie war Lehrerin und ihr Mann arbeitete unregelmässig als Zimmermann, weshalb er überwiegend das Kochen für die Familie übernahm.

Ate Cherry wohnte im benachbarten *barangay* und sie erzählte mir zusammen mit ihrer Nachbarin, dass besonders drei Gerichte möglichst in der *dirty kitchen* gekocht werden: Fisch, Reis und *lechon baboy*. Fisch riecht stark, ganz besonders, wenn er frittiert wird. Um den Geruch nicht im Haus zu haben, kochen viele Familien Fischgerichte draussen in der *dirty kitchen*. So hat mir auch Nainai erklärt, dass sie Fisch lieber draussen zubereite, weil der Geruch sich sonst im Haus festsetze. Obwohl viele der Familien, die ich besuchte, einen Reiskocher besaßen, wurde auch Reis häufig in der *dirty kitchen* zubereitet: Er schmecke besser als aus dem Reiskocher. Hier aber schieden sich die Geister. Viele Boholanos merkten an, dass sie keinen geschmacklichen Unterschied in den Gerichten zwischen der *dirty kitchen* und dem inneren Gasherd feststellen könnten. *Lechon baboy* ist das am Spiess gebratene ganze Schwein, das bei Festen zubereitet wird. Es ist kein alltägliches Gericht, sondern wird besonders bei Festen für eine grosse Anzahl Menschen zubereitet und kann wegen seiner Grösse weder in der *dirty kitchen* noch in der inneren Küche zubereitet werden.

### Die Koexistenz zwischen der modernen Küche und der *dirty kitchen*

Mam Loma erklärte mir ihren Gebrauch der Küchen unter anderem wie folgt und sprach dabei einen weiteren wichtigen Aspekt der *dirty kitchen* an:

We have also the *ano, gasol*. But [...] we are using the [dirty kitchen] so that we could economize the gas, because it's expensive.

Das Brennmaterial bzw. die Energiequelle war ein immer wiederkehrendes Thema auf Bohol. Mam Loma nutzte den Gasherd vorwiegend morgens vor der Arbeit, wenn das Kochen schnell gehen musste. Daniel F. Doeppers thematisiert in seinem Aufsatz *Lightning a Fire: Home Fuel in Manila 1850-1945* (2007) die Frage nach der Zusammensetzung und den Ursprüngen der Energieversorgung in Manilas Haushalten: „For a long time the local energy systems used by Manila households remained heavily dependent upon domestic biomass sources, namely, firewood. As the early twentieth century progressed, however, these were left as the cooking fuels of the less affluent majority“ (Doeppers 2007, 420). Laut Doeppers wurde Feuerholz immer in Krisenzeiten zu einer Energiequelle von „more universal status“ (ibid). In den 1920er und 1930er Jahren fand eine Modernisierung in der Energiezufuhr statt und nicht nur die reichen Familien, sondern auch die urbane Mittelklasse wechselte von Holz auf Gas. Besonders die Manila Gas Corporation warb für

Gasenergie als eine moderne Energiequelle, „something ‚modern women‘ expected“ (ibid, 434). Auch hier wird wieder auf die Erziehung über den Haushalt und über die Hausfrau verwiesen.

Doreen Fernandez zeigt laut Doeppers am Beispiel des *Ladies Home Journals* auf, wie ein damals auf den Philippinen erhältliches Magazin aus dem Ausland Einfluss auf die Wahrnehmung von sauberem Kochen hatte (2007, 434). Dabei stellte man „sauberbrennende“ moderne Herde (engl. *stove*) in hygienischen Küchen den „soot-producing traditional pottery kalan“ entgegen (ibid). Feuerholz und *kalan* wurden mit der *dirty kitchen* in Verbindung gebracht und verschwanden teils ganz aus Manilas Mittelschicht-Familien. Für einen grossen Teil der Bevölkerung, der sich die neue moderne Alternative nicht leisten konnte, blieb das Feuerholz aber weiterhin eine zentrale Energiequelle (ibid, 435). In Zeiten der Krise aber, wie beispielsweise unter der Besetzung der Japaner während des zweiten Weltkrieges, wechselten laut Doeppers sehr viele Familien in den Städten wieder auf Kochen mit Holz (ibid, 420, 436, 441).

Zusammenfassend warben laut Doeppers im 20. Jahrhundert grosse Energieversorgungsunternehmen stark für Gas und elektrische Energie als saubere und rauchfreie Energiequelle, die ganz klar der traditionellen Energiequelle und Kochweise mit Feuer und *kalan* entgegengestellt waren (ibid, 442). Er schliesst mit den Worten: „This message was reinforced in the hands-on method of public school instruction. The affluent were the first to adopt the new cooking ways. But the messages were intended to resonate with the women of secure middle class families as well...and they did“ (Doeppers 2007, 442).

Brennmaterial ist in der Umgebung der von mir besuchten *barangays* reichlich zu finden und wird vor allem für das Anfeuern verwendet. Um das Feuer länger am Brennen zu halten, eignen sich aber etwas dickere Scheite, die auf dem lokalen Markt gekauft werden. Diese sind, anders als beim Gas, weniger den Preisschwankungen ausgesetzt. So kann es schnell passieren, dass man sich das Gas nicht leisten kann, Brennmaterial findet man aber immer und auch Holz gab es am Markt immer zumindest in der Menge zu kaufen, um die nächste Mahlzeit kochen zu können. Holz und somit die *dirty kitchen* vermitteln für viele Leute, mit denen ich gesprochen habe, eine gewisse Sicherheit. Auch meine Gastfamilie hatte sich erst vor knapp einem halben Jahr einen Gasherd mit zwei Kochplatten geleistet. Auf meine Frage, warum sie ihn gekauft hatten, auch wenn sehr oft in der *dirty kitchen* gekocht wird, begründete mir Carla die Anschaffung mit Nainai. Sie werde älter und es sei zunehmend anstrengender für sie, das Essen zuzubereiten. Der Gasherd erleichtere die Zubereitung an unangenehmen Tagen, an denen es draussen regne oder kalt sei und auch, wenn das Essen schnell zubereitet werden müsse. Das Kochen in der *dirty kitchen* braucht Zeit, man muss das Feuer im Auge behalten und das Essen permanent beaufsichtigen. Das Kochen in der *dirty kitchen* wurde von vielen Boholanos als anstrengender beschrieben, verglichen mit dem Kochen auf dem Gasherd.

Meine Beobachtungen bezüglich der Energienutzung beim Kochen decken sich teilweise mit Doeppers Beschreibungen zum Manila der 1920er- und 30er Jahre. Auf Bohol besitzt ein Grossteil der Mittelklasse-Familien, die ich kennengelernt habe, eine zweite innere Küche mit Gasherd und elektrischem Reiskocher. Dieser Trend hat sich bis heute auf Bohol so fortgesetzt und immer mehr Familien besitzen seit neuerem einen solchen Gasherd oder planen, sich einen anzuschaffen. Alle diesen Familien aber besitzen auch eine *dirty kitchen*. Das beste Beispiel ist meine eigene Gastfamilie, aber auch Kuja und Ate Cherry, die sich während meines Aufenthaltes neben dem Bau der *dirty kitchen* auch

einen neuen Gasherd gekauft haben. Sie erklärten mir, dass sie den Gasherd vor allem als zusätzlichen Luxus wahrnehmen und in Situationen finanzieller Engpässe – zum Beispiel, wenn Medikamente nötig sind oder ein Bügeleisen angeschafft wird – ausschliesslich auf das Kochen in der *dirty kitchen* setzen.

Entgegen Doeppers Beschreibungen für das beginnende 21. Jahrhundert in Manila konnte ich feststellen, dass die *dirty kitchens* auf Bohol trotz eines gewissen Reichtums oder Status nicht ungenutzt bleiben oder aus den Haushalten verschwinden. Diese Tatsache deckt sich mit Beobachtungen, die ich bei einer der reichsten Familien der Gegend machen konnte. Die Familie hatte drei Küchen: eine reine Vorzeigeküche neben dem Ess- und Wohnzimmer, eine extern angebaute Aussenküche, die für Vorbereitungen gebraucht wurde, und eine kleine, sehr russige *dirty kitchen* im hintersten Teil des Aussenbereiches. Zuerst zeigte man mir die Vorzeigeküche. Erst als ich etwas verwundert fragte, ob das die *dirty kitchen* sei (ich war schon lange genug auf Bohol, um zu bemerken, dass es sich sicher nicht um die *dirty kitchen* handeln konnte), hat man mich zu Aussenküche geführt. Dort fiel mir auf, dass es keine Kochplatten oder Feuerstellen gab und ich bemerkte aus dem Augenwinkel weit hinten die gesuchte *dirty kitchen*, die genau so aussah, wie jede andere typische *dirty kitchen*, die ich bis anhin gesehen hatte. Mir ist zudem aufgefallen, dass gewisse Bedienstete sich nur draussen aufhielten und für die Zubereitung der Mahlzeiten zuständig waren. Andere Bedienstete wiederum servierten uns die zubereiteten Speisen in der Vorzeigeküche. In diesem Fall stimme ich Salazar vollkommen zu, wenn er die *dirty kitchen* als „[...] replicates [of] old attitudes about class and privilege [...]“ (Salazar 2012, 144) beschreibt. Die interne Küche war in diesem Fall eine reine „[...] showpiece for guests to display the cleanliness and management skills of the homeowner“ (Salazar 2012, 144).

Alle diese Beispiele zeigen; beide Küchen, sowohl die traditionelle *dirty kitchen* wie auch die moderne Küche, koexistieren gemeinsam und sind Teil der täglichen Kochstrategie. Sie werden je nach Situation flexibel und unabhängig vom Reichtum der Familien genutzt. Dabei haben die verschiedenen vorgestellten Faktoren wie Zeit, Gerichte, persönliche Vorlieben und das Brennmaterial Einfluss auf die Art und Weise, wie die Küchen benutzt werden.

Während der Forschung stiess ich vermehrt auf verschiedene Schmutzvorstellungen, die mit der *dirty kitchen* in Verbindung gebracht wurden und die sie von der inneren Küche unterschied. Auf diese Schmutzvorstellungen möchte ich nun genauer eingehen.

### ***Dirty dirt in der dirty kitchen***

Die *dirty kitchen* spielt neben der alltäglichen Verwendung auch eine wichtige Rolle bei Festen resp. wenn grossen Mengen und verschiedene Gerichte gekocht werden. Ate Cherry geht in ihren Ausführungen zum Kochen bei Festivitäten auch auf den Schmutz in der *dirty kitchen* ein und erklärte mir die Verwendung der *dirty kitchen* wie folgt:

Because whenever we have [...] the big celebration, when we are going to serve many visitors, we can not do the cleaning right away. So for example, I have used two frying pans which are very big. Big frying pans! I can use maybe 4 or more caserol, so after doing the cooking it [the food] will be placed inside... and we will serve the food. [...] The food will be consumed already, so [...] we can not really wash it very clean, because there are still visi-



tors! So we just place it in the dirty kitchen. [...] and it's dirty to look at! [...] All the [dirty things], something like extra food, and bones, leftovers are there. And they are placed like that! And the caserol placed like that. Not arranged! It's really dirty to look at!

Sie empfindet die vielen benutzten und nicht abgewaschenen Kochutensilien und Essensreste als *dirty*. Nicht nur die Kochutensilien, sondern auch das Brennmaterial, insbesondere die Asche, die beim Verbrennen des Holzes entsteht, wird als schmutzig bezeichnet. Auf die Rolle von Asche und Schmutz werde ich im nächsten Abschnitt der Arbeit gezielt eingehen.

Zum ersten Mal wurde ich mit dem *dirt* in der *dirty kitchen* in Mam Normas Strassenküche konfrontiert. Ich unterstützte sie beim Kochen, und wir bereiteten mehr als fünf Stunden gemeinsam Gerichte für den Verkauf zu. Auf meine Frage, was denn *dirty* an der *dirty kitchen* sei, erzählte sie mir, wie dreckig man beim Kochen wird. Da sie mir ganz und gar nicht schmutzig vorkam, hakete ich nochmals nach. Sie überlegte einen Augenblick und antwortete dann zögernd, «*Oh..oh. It is dirty because...you know...dirty...dirty dirt!*». Sie und die Bediensteten begannen zu lachen und Mam Norma klopfte sich auf ihre Kleider. Was genau aber schmutzig an ihr war, nachdem sie mit mir den ganzen Morgen in der *dirty kitchen* gestanden hatte, konnte sie mir nicht sagen. Ich beschloss deshalb in einem nächsten Schritt herauszufinden, was für die Leute auf Bohol in Verbindung mit der *dirty kitchen* schmutzig war und wie sie den Schmutz wahrnahmen.

In den Fragebögen, die ich gegen Ende meiner Forschung an zwei Schulen verteilt hatte, waren Freilistingfragen formuliert. Ich wollte einerseits herausfinden, welche Plätze im Haushalt am öftesten gereinigt werden und wo den Menschen Schmutz am präsentesten ist. Die Befragten nannten die *kitchen* an zweiter Stelle, knapp nach dem *bedroom/my room*. Bei der Küche (*kitchen*) haben sechs der 36 Personen, die Küche genannt hatten, ganz spezifisch die *dirty kitchen* aufgeschrieben. Die Toilette oder *comfort room*, wie sie in den Philippinen genannt wird, war an vierter Stelle. Die Küche zählt nach dem Schlafzimmer oder dem eigenen Zimmer zu den am häufigsten geputzten Orten im Haushalt.

Andererseits wollte ich wissen, welche Objekte in der *dirty kitchen* als schmutzig wahrgenommen werden. Dabei wurde zweierlei auffällig: Erstens nannte nur eine Person die Asche, die besonders in den Interviews immer wieder als schmutzig betont wurde, direkt. Zusammen mit den Begriffen Kohle und Feuerholz wurde diese insgesamt nur vier Mal aufgeschrieben. Schaut man sich hingegen die Begriffe *abuhan*, *kalan* und *stove* an, werden diese ganze 21 Mal auf der Liste genannt. Sie alle sind Teil der linken Seite der *dirty kitchen*, wo sich die Feuerstelle befindet, und stehen in direkter Verbindung mit dem Kochen auf dem Feuer. Dazu gehörten wie schon erwähnt auch die Begriffe Rauch und Russ. Zweitens ist auffällig, dass Kochutensilien, die einerseits für die Vorbereitung und das Essen selbst, andererseits für das Kochen über dem Feuer verwendet werden, besonders häufig aufgeschrieben wurden. Dazu zählen *ladle*, (*kitchen*) *utensils*, *plates*, *glasses*, *forks*, *knives*, *spoons*, *chopping board*, *casserol*, (*frying*) *pan*, *kettle*, *pot* und *caldero*. Sie machen zusammen fast die Hälfte aller genannten Begriffe aus. Die Kochutensilien sind mir aus diesem Grund speziell aufgefallen und ich wollte wissen, was an diesen Gegenständen in Verbindung mit der *dirty kitchen* als schmutzig wahrgenommen wird.

Ich habe zu Beginn Ate Cherry zitiert, die die Unordnung in ihrer *dirty kitchen* beschreibt, wenn sie Gäste bekocht, was stark an die von Salazar beschriebene Situation erinnert. Die von ihr aufgezählten Gegenstände sind solche benutzten und nicht abgewaschenen

Kochutensilien, Teller und Essensreste, die sie in der *dirty kitchen* gelassen hatte, um mit den Gästen zu essen und später abzuwaschen. Diese Kochutensilien waren auch immer Gesprächsstoff in den Interviews. Des Weiteren tauchten in der zweiten Freelistingsfrage (aber auch in den Interviews) immer wieder verschiedene Tiere auf, die als schmutzig empfunden wurden. An diesen Beispielen – Asche/Russ, den Kochutensilien sowie den Tieren – möchte ich zeigen, welche Vorstellungen von Schmutz ich während der Forschung in Verbindung mit der *dirty kitchen* beobachten konnte, welche Rolle sie spielten und wie sich diese Vorstellungen in verschiedenen Kontexten verändern können.

Holz ist die Energiequelle für die täglich gebrauchte *dirty kitchen*, aber die beim Verbrennen entstehende Asche möchte niemand im Essen haben oder auf sich tragen. Die Substanzen Asche, Rauch und Russ waren zentral während meiner Forschung. In vielen Interviews verwiesen die Leute auf den Schmutz, den sie verursachten. Später ist mir Mam Norma wieder eingefallen. Als sie ausrief „*Dirty dirt!*“, hat sie sich auf die Kleider geklopft, die sie anhatte. Ich konnte auch an mir selbst feststellen, dass ich je nach Kochdauer und Aussentemperatur mal stärker, mal schwächer nach Rauch und auch Schweiß roch und Aschepartikel auf meinen Kleidern hatte.

Eine negative Wahrnehmung von Asche und Russ ist mir in Verbindung mit den Kochutensilien aufgefallen, die während des Kochens in der *dirty kitchen* gebraucht werden. Ich fragte Nainai in einem Interview, was sie als am schmutzigsten in der *dirty kitchen* empfände. Mit Carlas Hilfe antwortete sie mir, dass es unter anderem die Pfanne sei, und zwar spezifisch der äussere Teil, der durch das Feuer russig und schwarz werde. Auch der Kochlöffel und das Messer empfand sie als schmutzig und sprach hier die Kochutensilien in der *dirty kitchen* an, die beim Kochen mit Asche in Berührung kämen. Durch das Verbrennen des Holzes und vor allem durch das *huiup huiup* – das Anfachen des Feuers durch Blasen – entstehen herumfliegende Aschepartikel. Es wird unmöglich, die Utensilien, aber auch sich selbst, beim Kochen nicht russig zu machen. In allen Interviews, die ich durchführte, fiel das Wort Asche im Zusammenhang mit der Frage, was *dirty* an der *dirty kitchen* sei.

Die russigen Kochtöpfe der *dirty kitchen* bringen mich zu einer weiteren Beobachtung. Die Frage, wie und welche Dinge man reinigt, zeigt auch auf, was man von welchem Schmutz befreien möchte. Bei der *dirty kitchen* von Mam Loma betrachtete ich deshalb das Putzen der Feuerstelle und das Reinigen der Kochtöpfe genauer. Sie fegte zuerst die Asche und verkohlten Holzstücke von der Feuerstelle, danach spritzte sie noch ein wenig Wasser auf die Oberfläche, damit sich die Asche nicht wieder in der Luft verteilte. Beim Reinigen des Kochtopfes aber wird eine Ambivalenz sichtbar. Mam Loma beschrieb mir, wie sie den Topf regelmässig zuerst mit dem Messer von der dicken Russschicht befreien muss, bevor sie ihn äusserlich reinigen kann. Sie erzählte mir, dass sie die Asche, vermischt mit ein wenig Pulverseife, als Reinigungsmittel für den Russ am Kochtopf verwendet. Es sei billiger als Putzmittel und reinige genauso gut. Sogar Teile der *dirty kitchen* befreit Mam Loma so von Moos, das teilweise am Holz ihrer *dirty kitchen* wächst. Diese Verwendung von Asche als Putzmittel wurde mir auch von Ate Cherry beschrieben, die ihre Gläser mit Asche reinigt und „glänzend macht“. Sie wird aber nicht zum Waschen von anderen Dingen verwendet, was Mam Loma sehr irritierte, als ich das Wort *washing* statt *cleaning* verwendete. Die Asche wird ausschliesslich für das Reinigen von Russ oder Geschirr in der *dirty kitchen* benutzt. Nainai betonte daher auch, dass die Kochtöpfe der *dirty kitchen* nicht im Haus gereinigt werden, sondern draussen, neben der *dirty kitchen*. Viele Bohola-

nos haben ein separates Spülbecken im äusseren Bereich. Nainai besass kein solches und wusch die Pfannen in einem Plastikbecken auf dem Boden, daneben ragte ein einfacher Wasserhahn aus dem Leitungsrohr.

Für das Kochen im Innern werden andere Pfannen verwendet, welche nicht schwarz sind und diese werden zusammen mit dem Essgeschirr in der inneren Küche gewaschen. Bei der Reinigung der Kochtöpfe aus der *dirty kitchen* fällt also auf, dass die zuvor an den Utensilien als schmutzig beschriebene Substanz Asche in einem anderen Kontext als reinigend wahrgenommen wird. Der Asche aus der *dirty kitchen* wird in diesem Fall eine positive Eigenschaft als billiges und wirksames Putzmittel zugeschrieben.

Der Asche wird aber noch eine weitere positive Bedeutung nachgesagt; in einigen Fällen kann sie mit Wasser vermengt beispielweise bei Verdauungsproblemen heilend wirken. Wo in einem Fall das Einnehmen der Asche zusammen mit dem Essen unerwünscht ist (beim Kochen soll sie weder im Essen noch im Hausinnern vorkommen) ist ihr Konsum unter bestimmten Bedingungen und Situationen, wie beispielsweise Bauchschmerzen, erwünscht.

### Mary Douglas und Schmutzvorstellungen

Diese Beobachtungen zeigen, wie sich Vorstellungen von etwas Schmutzigem in verschiedenen Kontexten sogar ins Gegenteil wandeln können. Ein Klassiker der Ethnologie, der sich mit der Wahrnehmung von Schmutz beschäftigt, ist Mary Douglas' Monographie *Purity and Danger* (2002 [1966]). Douglas hält fest, dass es so etwas wie eine allgemein gültige Vorstellung von Schmutz nicht gibt. Diese Vorstellungen entstehen erst im Kontext einer Vorstellung von Ordnung und Unordnung. Sie meint dazu: „Dirt offends against order. Eliminating it is not a negative movement, but rather a positive effort to organise the environment“ (Douglas 2002 [1966], 2). Douglas zeigt, dass Reinheitsrituale eine gemeinsame Erfahrungswelt innerhalb einer Kultur schaffen und von ihr auch wieder erschaffen werden. Es entstehen mit anderen Worten Schmutzvorstellungen, die kulturell verschieden sind und nicht universell von allen Menschen geteilt werden (ibid, 3).

Ich fokussiere hier auf einen ganz spezifischen Teil von Douglas' Theorie über Schmutzvorstellungen, dem «matter out of place» (Douglas 2002 [1966], 44-45). Auch Sjaak van der Geest betrachtet in seinem Aufsatz *Children and dirt in Kwahu, Ghana: A social-anthropological perspective* (Van der Geest 2009) dieses Konzept und definiert Douglas' theoretischen Rahmen von Schmutzvorstellungen und Reinheit wie folgt: „Anthropological theorizing about hygiene and dirt has forever been marked by Mary Douglas' concept of „matter out of place“. [...] What is clean in one place may be dirty somewhere else“ (Van der Geest 2009, 179). Van der Geest versteht aber das *place* von „matter out of place“ nicht nur wortwörtlich als einen physischen Ort (also nicht nur die rein physische Deplatzierung der Haare vom Kopf weg an einen anderen Ort wie die Suppe). Für ihn ist es zusätzlich wichtig zu betrachten, wie in gewissen Situationen über Schmutz kommuniziert wird und wer in diesem Zusammenhang mit Schmutz in Verbindung gebracht wird (ibid, 180). „By adding a sociological dimension to „place“ Douglas's theory of „matter out of



place" becomes more true to life and more effective as an interpretative tool"<sup>3</sup> (Van der Geest, 180).

In der ersten Beobachtung war die Asche ein negatives, schmutziges Material, das man vom Innern des Hauses, dem Essen und sich selbst fernhalten möchte. In meiner zweiten Beobachtung aber änderte sich die Wahrnehmung der Asche resp. erfährt eine Erweiterung; sie wurde als nützliches, billiges und effektives Material wahrgenommen, das beim Reinigen half. Ein und dieselbe Substanz ist hier in verschiedenen Kontexten anders gewertet. Meiner Meinung nach ist die Asche somit nicht per se eine dreckige Substanz, sondern ganz spezifisch in Verbindung mit der *dirty kitchen* ein als schmutzig wahrgenommenes Material – was in anderen Kontexten nicht der Fall sein muss. Mit Mary Douglas' Konzept von „*matter out of place*“ wird genau diese ambivalente Bedeutung der Asche thematisiert. In der letzten Beobachtung wird die Asche zum gesundheitsfördernden Mittel. Bei diesem Beispiel ist Van der Geests Verständnis hilfreich. Mit seiner sozialen Erweiterung von „*matter out of place*“ wird die Frage aufgeworfen, wann aus der Asche, die man nicht im Essen haben möchte, eine Asche wird, die man trinkt, die der Verdauung hilft und zu einer Art Medizin wird. Beim Beispiel der Medizin geht es nicht um die räumliche Deplatzierung der Asche (ihrem physischen Ort von der *dirty kitchen* ins Hausinnere beispielsweise), wie es bei der oben beschriebenen Situation mit der Asche und den Kochutensilien der Fall ist. Es geht vielmehr um die Frage, wann und von wem eine Substanz als schädlich und wann als heilend wahrgenommen wird. Hier würde sich eine erweiterte Forschung zum Thema Asche, Schmutz und Vorstellungen von Gesundheit und Krankheit anbieten.

Nach Douglas kann die Wahrnehmung eines Gegenstandes als schmutzig aufzeigen, welche Separierungen, Klassifizierungen oder Ordnungen in einer Gesellschaft vorherrschen. Sie sagt zum Putzvorgang: „We are separating, placing boundaries, making visible statements about the home that we are intending to create out of the material house“ (Douglas 2002 [1966], 85). Wenn Nainai nicht dieselben Töpfe in der *dirty kitchen* verwendet wie auf dem Gasherd im Hausinnern, dann zieht sie eine klare Grenze zwischen dem Hausinnern und dem äusseren Teil des Hauses, wo sich die *dirty kitchen* befindet. Diese Separierung der schmutzigen, äusseren *dirty kitchen* und des sauberen inneren Gasherdes wird in all den beschriebenen Handlungen sichtbar: Die russigen Töpfe und Pfannen aus der *dirty kitchen* werden nicht ins Innere des Hauses getragen, weder zum Reinigen, noch zum Transportieren des Essens. Das Essen wird draussen in Schalen abgefüllt, auf der rechten Seite der *dirty kitchen*, und dann im Haus serviert. Während die russigen Töpfe draussen gereinigt werden, wäscht man die drinnen verwendeten Pfannen und Töpfe in der inneren modernen Küche, und zwar mit Putzmittel und nicht mit Asche. Diese Beobachtungen zeigen wie zuvor erklärt, dass Asche (und die damit in Kontakt stehenden Gegenständen wie Töpfe) als etwas Schmutziges empfunden wird und an einen bestimmten Ort gehört – in die *dirty kitchen*.

Ein weiterer Gegenstand, der diese räumliche Trennung oder Separierung zwischen dem Hausinnern und der Umgebung des Hauses veranschaulicht, sind die *slippers*. Jedes Familienmitglied besass mindestens zwei *slippers* oder Flipflops. Einige Paare für die Umgebung ausserhalb des Hauses und mindestens ein Paar für das Haus. Besonders die

<sup>3</sup> Van der Geest verweist hier auf seinen Aufsatz *The social life of faeces: System in the dirt*. Van der Geest, Sjaak. 2007. „The social life of faeces: System in the dirt.“ In *Wildness and sensation: An anthropology of sinister and sensuous realms*, Hrsg. R. van Ginkel, A. Strating, 381-397. Amsterdam: Het Spinhuis.

Hintertüre, die zur *dirty kitchen* führte, war beim Eingang mit weit mehr *slippers* umzingelt, als es Familienmitglieder gab. Jedes Mal, wenn man zwischen Innen und Aussen wechselte, musste man auch die *slippers* wechseln, darauf wurde schon bei der zweijährigen Julia geachtet. Auch hier gilt: Ein und derselbe Gegenstand kann an verschiedenen Orten und in verschiedenen Kontexten als schmutzig oder nicht schmutzig gelten. Die Aussen-*slippers* werden draussen nicht als schmutzig wahrgenommen, aber im Innern des Hauses sind sie ein schmutziger Gegenstand und man zieht andere *slippers* an.

### Grenzüberschreitende Tiere

Ich habe gezeigt, wie Grenzen zwischen dem Hausinnern und der Umgebung besonders am Beispiel der Asche, aber auch an den *slippers* sichtbar werden. Bei der Auswertung rückte jedoch der Umgang mit Tieren zentral in den Blick, wenn es um die Verhandlung von Sauberkeit und Schmutz ging.

Oft zählten befragte Personen verschiedene Tiere und Tierspuren zu den Dingen, die sie in der *dirty kitchen* und im Haus entfernen und reinigen würden. Viele verschiedene Tiere sind in den Siedlungen anzutreffen; Ziegen und Rinder stehen angebunden zwischen Palmblättern am Wegrand, Hühner und ihre Küken laufen frei im Gelände. Kleine und grosse *tukos* und *tikis* (Eidechsen) leben an und zwischen den Wänden der Häuser, Kakerlaken, Krabben, Ameisen und Ratten verirren sich zuweilen in die Zimmer. Katzen streunen um die Häuser und auch wilde Hunde sind immer wieder in Rudeln anzutreffen. Vereinzelt sah ich bei reichen Boholanos Haustiere, meist reinrassige Hunde wie Schäfer oder Bulldoggen, die nicht im Freien leben, sondern im Haus gehalten werden.

Ich möchte am Beispiel von vier häufig genannten Tieren und ihren Besonderheiten zeigen, wie die vorhin erläuterten Separationen und Grenzen immer wieder durchbrochen werden: Katzen, Hühner, Krabben und Kakerlaken.

Meine Familie besass einige Hühner und eine kleine Katzenfamilie lebte beim Haus. Die Katzen gehörten nicht wirklich zur Familie, es waren zugelaufene Tiere, die sich um das Haus eingelebt hatten und dort nach unseren Mahlzeiten regelmässig die Essensreste bekamen. Die Katzen wurden immer am selben Ort, gleich neben der *dirty kitchen*, gefüttert und waren wegen den Ratten, die sie jagten, willkommen. Die Haustüren standen tagsüber offen, nicht alle Fenster hatten Gitter und Glas, sodass Tiere sich ohne grosse Mühe Zutritt ins Haus verschaffen konnten. Die Katzen waren im Haus fast ausschliesslich in der inneren Küche anzutreffen. Es kam immer wieder vor, dass eine Katze sich über die noch nicht gewaschenen Pfannen auf dem Gasherd hermachte oder im Spülbecken bei den Tellern sass. Keiner in der Familie sah das gerne und wann immer eine Katze erwischt wurde, vertrieb man sie mit einem Zischlaut. Trotzdem machte sich niemand explizit die Mühe, die Katzen vom Innern des Hauses fernzuhalten.

Ganz anders sah es bei den Hühnern aus. Auch Hühner liefen frei herum und hielten sich oft in der Nähe der *dirty kitchen* und den Essensresten auf, suchten aber auch das Innere des Hauses auf. Das wurde aber vehement bekämpft. Als ich die Begriffe für das Ranking zusammenstellte, schrieb ich einige Tiere mit auf die Kärtchen. Diejenigen, welche die Tiere zu den schmutzigen Dingen einordneten (also relativ weit oben im Sorting, nahe „*very dirty*“), begründeten ihre Platzierung mit dem Schutz, der an ihren Pfoten und Krallen ins Haus transportiert wurde. Zudem ässen sie Reste, die Menschen übriggelassen

hätten, aber auch herumliegenden Abfall, wie Mam Loma bei den Hühnern betonte. Die „*native chicken*“, wie sie genannt werden, schmeckten laut Nainai und Christine nicht gut, da sie sich von Abfall ernähren und zäh seien. Sie wurden in meinem Haushalt normalerweise nicht gegessen. Nur Christines Mann und Tatai assen ab und zu ein *native chicken*, wenn sie Lust auf diesen Geschmack hatten. Mam Loma formulierte das Problem so:

Because some of the neighboring here, they don't have a toilet and the chicken will just [...] roam around and they eat those dirt! If you would like to eat [these] chicken, [...] we don't have to butcher them right away, we have to...have to let them stay [in an enclosed space] for one week.

Sie empfindet auch die Eier dieser Hühner als schmutzig und isst sie nicht. Eier kauft sie generell im Supermarkt ein.

Dieselbe Argumentation konnte ich auch bei Krabben feststellen. Eines nachts hatte sich eine ziemlich grosse Krabbe in mein Zimmer verirrt. Ich wusste, das Nainai sehr gerne Krabbenfleisch ass (und Krabben sehr teuer sind) und war erstaunt, als Julius die Krabbe wieder zu den Mangroven brachte. Mir wurde gesagt, dass man diese Krabben aus der Nähe des Hauses nicht essen solle, weil sie dreckig seien und sich vom Abfall dort ernährten.

Tiere sind in ihrer Bewegungsfreiheit schwierig einzuschränken und können so zwischen dem Haus und der Umgebung Schmutz transportieren. Sie tun dies auch in und um die *dirty kitchen*. So kann die Grenze zwischen Haus, *dirty kitchen* und Umgebung nicht klar getrennt werden, wie es beim Beispiel der *slipper* der Fall ist oder durch die klare Trennung der verschiedenen Pfannen geschieht. Diese unkontrollierbare Mobilität wird besonders stark bei Kakerlaken betont. Es ist unmöglich, die Kakerlaken daran zu hindern, vom Abfall zur Toilette und in die Küche zu kriechen und so an alle Orte, die als schmutzig empfunden werden und/oder die klar voneinander getrennt werden möchten. Sie transportieren uneinschränkt alle Schmutzarten; von aussen nach innen, aber auch den Schmutz innerhalb des Hauses, bis hin zum Essen. Aus diesem Grund werden sie als besonders schmutzige Tiere empfunden und wenn möglich sofort getötet. Mam Loma formulierte es wie folgt:

Cockroach, dirty! Very very dirty! Because that cockroach they will stay in a dirty place and then [...], if you don't cover your food, then they will pass there! Very very dirty that cockroach!

Tiere also sind Transporteure und Träger von Schmutz. Auf der einen Seite transportieren sie Schmutz über verschiedene, sonst getrennte Bereiche innerhalb und ausserhalb des Hauses (Abfallbehälter, Toilette, Innenküche und *dirty kitchen*) auf der anderen Seite sind sie aber auch Schmutz-Esser. Der Verzehr eines solchen Tieres wiederum wird als schmutzig empfunden, da man dadurch mit dem vom Tier gefressenen Abfall in Berührung kommt.





Abbildung 5: Katzen in der *dirty kitchen*. (Foto aufgenommen von Silvan Däppen, Januar 2015).

Spannend scheint mir die partielle Akzeptanz einiger Tiere, während bei anderen Tieren eine Nulltoleranzgrenze herrscht. Wieso sind Ameisen im Essen nicht so schlimm wie Kakerlaken, die über das Essen laufen? Wieso werden Katzen, die auch Reste essen und über den schmutzigen Boden laufen, in der inneren Küche akzeptiert, Hühner hingegen nicht? Einerseits werden nicht alle Tiere als gleich schmutzig bewertet und sind je nach Situation und Ort unterschiedlich geduldet. Andererseits zeigt meiner Meinung nach das Beispiel der Tiere und ihr Transport von Schmutz, dass die angestrebte Trennung zwischen dem Haus und der Umgebung, die Ideale, nach denen man sein eigenes Zuhause gestalten möchte, nicht vollends erreicht werden können. Tiere veranschaulichen, wie Separationen und Grenzen immer wieder durchbrochen werden und deshalb Vorstellungen und Wahrnehmungen von Schmutz nie fix oder endgültig sind. Diese Tatsache führt dazu, dass gewisse Tiere toleriert werden (müssen) und dass nur bei Tieren, die man als besonders schmutzig empfindet und deren Mobilität sehr hoch ist, die Separierung rigoros durchgesetzt wird.

Wie diese klassifikatorische Einteilung der einzelnen Tiere genau aussieht, konnte ich in meiner Forschung nicht vertieft untersuchen. Speziell die Einordnung von Haushunden und Streunern wäre in diesem Fall sehr interessant. Aber auch die Unterteilung in geniessbare und ungeniessbare Tieren könnte bei der Klassifikation eine Rolle spielen. So sind Hühner und die Krabben potenzielle Fleischlieferanten und werden regelmässig zubereitet und gegessen, was bei den Katzen und Hunden nicht der Fall ist.

## Fazit

Das Ziel meiner Arbeit war es zu zeigen, dass die *dirty kitchen* zentral für das tägliche Kochen auf Bohol ist. Auch wenn sich immer mehr Personen eine moderne Küche mit Gasherd anschaffen, ersetzt dieser Trend die *dirty kitchen* nicht. Viel mehr koexistieren die beiden Küchenvarianten nebeneinander und werden nach persönlichen Vorlieben und Vorteilen genutzt.

Trotz der wichtigen Rolle, die die *dirty kitchen* für die Familien innehat, wird ihr heute in der Bevölkerung Bohols wenig Beachtung geschenkt. Im Laufe der Geschichte haben verschiedene Parteien die *dirty kitchen* und ihre Wahrnehmung in den Philippinen mitgeprägt – allen voran die Amerikaner während ihrer Okkupation. Es ist wahrscheinlich, dass unter dem Einfluss der amerikanischen Besetzer neben den boholanischen Namen *abuhan* und *dapog* die englische Bezeichnung *dirty kitchen* geläufig wurde.

Die Frage nach dem *dirty* im Zusammenhang mit der *dirty kitchen* wird im Alltag der Boholanos selten thematisiert und reflektiert. Objekte wie die Asche, gebrauchte Kochutensilien und Tiere sind Marker, an denen spezifische Vorstellungen von Schmutz ersichtlich und nachvollziehbar werden. Besonders die mit der *dirty kitchen* assoziierte Asche steht für ein Material, dass im Kontext des Kochvorganges als etwas Schmutziges empfunden wird, aus sich selbst heraus aber nicht zwingend mit Schmutz konnotiert wird. Die Wahrnehmung von Asche als schmutzigen Gegenstand kann je nach Kontext ändern, wobei der Ansatz des „*matter out of place*“ diese Nuancen in der Wahrnehmung von Schmutz in unser Blickfeld rückt.

Separierungen zwischen dem *dirty* in der *dirty kitchen* und der modernen inneren Küche werden auch bei genauerer Betrachtung von Tieren sichtbar. Tiere durchbrechen die Grenzziehung zwischen dem geordneten Zuhause und der äusseren Umgebung des Hauses, beziehungsweise der *dirty kitchen* als Teil dieser äusseren Umgebung. Sie verunmöglichen so eine klare Trennung zwischen den Bereichen. Der Raum, den die *dirty kitchen* und die mir ihr in Verbindung gebrachten Substanzen einnehmen dürfen, ist Gegenstand kontinuierlicher Verhandlung unter den Einwohnern eines Haushalts sowie zwischen den Menschen und den in den Siedlungen lebenden Tieren.

**Nadja Kempter** ist Masterstudentin in Ethnologie an der Universität Zürich. Dieses Working Paper basiert auf ihrer Bachelor-Arbeit, die 2016 an der Universität Zürich am Institut für Sozialanthropologie und Empirische Kulturwissenschaft eingereicht wurde.

## Literatur

- Aeschlermann, Peter. 2013. „Chinatown Switzerland.“ *Tagesanzeiger* 08.08.2013. Zugriff am 01.06.2016. <http://www.tagesanzeiger.ch/zuerich/Chinatown-Switzerland/story/16599895>.
- Bohol online. 2015. „Bohol Philippinen.“ Zugriff am 22.06.2015. <http://www.bohol-online.de/>
- Douglas, Mary. 2002 [1966]. *Purity and Danger. An analysis of the concepts of pollution and taboo*. London and New York: Routledge Classics.
- Encyclopædia Britannica. 2015. „Philippines-History.“ Zugriff am 11.12.2015. <http://www.britannica.com/place/Philippines>
- Klassen, Winand. 1986. *Architecture in the Philippines: filipino building in a cross-cultural context*. Cebu City: University of San Carlos.
- Official Website of the Province of Bohol. 2015. „About Bohol: Population.“ Zugriff am 22.06.2015. <http://www.bohol.gov.ph/index.php??=boholPopulation>
- Salazar, T. Joseph. 2012. „Eating out: Reconstituting the Philippines' public kitchens.“ *Thesis Eleven* 112(1): 133-146.
- Schweizerische Eidgenossenschaft. 2015. „Statistik Schweiz: Bevölkerungsstand und -struktur – Detaillierte Daten Allgemeine Übersicht für 2013.“ Zugriff am 22.06.2015. <http://www.bfs.admin.ch/bfs/portal/de/index/themen/01/02/blank/data/01.html>

- Schweizerische Eidgenossenschaft. 2015. „Statistik Schweiz: Kennzahlen Region Zürich.“ Zugriff am 22.06.2015. <http://www.bfs.admin.ch/bfs/portal/de/index/regionen/kantone/zh/key.html>
- Spiro, Melford E. 1968. „Review: Religion and Myth-Purity and Danger: An Analysis of Concepts of Pollution and Taboo.“ Review von *Purity and Danger. An analysis of the concepts of pollution and taboo*, by Mary Douglas. *American Anthropologist* 70(2): 391-393.
- Tamney, Joseph B. 1967. „Review: Purity and Danger: An Analysis of Concepts of Pollution and Taboo.“ Review von *Purity and Danger. An analysis of the concepts of pollution and taboo*, by Mary Douglas. *Sociological Analysis* 28(1): 56-57.
- Van der Geest, Sjaak. 2009. „Children and dirt in Kwahu, Ghana: A social-anthropological perspective.“ *Essays in medical anthropology*, Hrsg. R. Kutalek and A. Prinz, 179-190. Wien, Münster: LIT Verlag.
- Yamaguchi, Kiyoko. 2006. „The New „American“ Houses in the Colonial Philippines and the Rise of the Urban Filipino Elite.“ *Philippine Studies* 54(3): 412-451.
- Zialcita, Fernando N. und Martin I. Tinio, Jr. 1980. *Philippine ancestral houses: (1810-1930)*. Quezon City: GCF Books.